Vera ac perfecta

DESCRIPTIO,

Qua ratione ex

VINI FECIBUS

Bonum plurimumque

TARTARUM

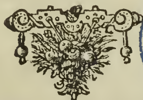
ſit extrahendum,

In gratiam dulciſſimæ Patriæ publici juris facta

Per Inventorem

JOH. RUDOLPHUM GLAUBERUM.

(3)





AMSTELODAMI,

Proſtant apud JOANNEM JANSSONIUM.

1655.




0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Maximè-reverendo

Principi ac Domino,

Domino

JOANNI PHILIPPO,

Cathedræ Moguntinæ Archi-Episcopo, S.R. Imperii Archi-Cancellario, & Electori, Episcopo Herbipolensi, Duci Franconiæ &c.

Domino meo clementissimo.



Lurimum-reverende Archi-Episcope & Elector, Domine Clementissime: Quod ante biennium debita cum submissione Electorale privilegium ex vini fecibus tartarum libere extrahendi petiêrim, & à T. Rev. Celsit. impe-

traverim, memoriâ tuâ nondum excidisse arbitror: A quo labore, cum me hactenus alia rerum agendarum moles detinuerit, ingensque in Electoratu Moguntino, nec non Episcopatu Herbipolensi secum ex ignorantia profecta perditio me quotidie male habeat, operæ pretium duxi lucrosam hanc tartari ex vini crassamine extractionem Electorali Tuæ Reverentiæ, sub cujus patrocinio mihi incolumi esse licet, dedicare, hac præsertim ratione adductus, quod nullus Germaniæ Principum majore vini proventu gaudeat quam T. Rev. Celsitudo, cui non modò bona tractús Rhenani pars, verum etiam tota propemodum Mœni ditio unà

cum Franconia divina providentia obtigerit, vinorum feracissima, ubi etiam plus fecum cum suo, insigni patriæ bono eliciendo tartaro, ex ignorantia abjicitur, quibus bonus vini spiritus destillationis beneficio prius detrahi poterit, tartaro ex isto crassamento prodituro, quod in vesicæ fundo manens ab omnibus, ut inutile quid rejicitur, exceptis paucis, qui ex eo, magno labore siccato, cineres quos vocant clavellatos parare satagunt. Quæ fecum perditio cum incredibilem tartari jacturam quotannis faciat, æquissimum censui, hujus mysterii notitiam patriæ bono omnium oculis exponere, quà unus vel alter instructus tartarum maximó quæstu aggrediatur extrahere,

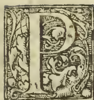
nullus dubitans, quin plures, si hunc laborem aliis fructuosum animadverterint, idem molientes exhaustæ patriæ magnum emolumentum sint allaturi.

Eoq; hanc opellam T. Rev. Celsitudini gratam fore, unaque cum suo autore imposterum commendatam iri confido. Cui à summo bonorum datore cuncta animi corporisque bona animitus apprecor, qui studeo esse

T. R. Celsit.

humillimus cliens

J. RUD. GLAUBERUS.



Rincipio quid ſint Feces, quæve ſit earum eſſentia ac natura, ſciendum eſt prius, quam in partes reſolvantur, bonumque ab inutili ſecernatur, quia abſque rei cognitione rectum de ea judicium ferri nequit, ſed in errore jugiter hærendum. Cognitu ergo neceſſarium eſt, quid illud ſit quod ſub manibus habetur, quo tutius illud tractare liceat. Hanc ob cauſam, quid proprie ſint feces, & quò pacto melior pars inde ſit extrahenda, ignoranti pandam, ne poſthac tantum boni, ut hactenus factitatum, ex indocta oſcitantia abjiciatur, ſed in plurimorum commodum convertatur.

Omnis craſſus humor, ſive ille vinum ſit, ſive cerevifia, acetum vel ſimilis, cum ſuum tempus quietus manet, terreſtrem, gravem craſſioremque partem ad fundum demittit, quam feces nuncupamus, quibus clarior pars innatat, decantanda & ab impuritate ſeparanda, ut in vulgò noto-

rum potulentorum paratura videre licet. Usus istarum secum hactenus nullus fuit, quam quod ignis vi actæ vinum adustum exsudarent residuo foras misso, cum quo multum boni simul interiit, quod inibi delitescere homines non crediderant. Verum enim verò, non omnia inutilia esse, quæ vulgus inutilia pronuntiat, sed frequenter in rebus vilibus insignia bona latere hocce vini excremento demonstratum ibo.

Cum torculari pressus uvor doliis infertur, ut ibidem fervescens, fecibus deorsum missis clarum vinum evadat, superfluum musti sal, dùm ex uvis exurgebatur, eadem operâ secernitur, partim vasis lateribus agglutinata, quod tartari nomine venit, major verò hujus salis vel tartari pars turbidis fecibus implicata instar arena fundum petit. Præterea, salium hoc est proprium quod calido humore soluta aqua fiant, humor refrigescens universum in calore dissolutum sal continere non valens, cogitur illud dimittere,

quod

quod vehiculo exclusum novas sedes postulat. Si solutioni transversim bacillos immittas, funiculosve; sal illud chrystallinum cubicâ vel angulari, suæ naturæ convenienti, figurâ adhærebit; si nullos, ad vasis latera salinum, sibi conforme corpus acquiret.

Extra controversiæ aleam positum est, uvorem præ omnibus Vegetabilibus plurimum habere salis, non sensibilis, nisi cum innato calore fermentatur, quo effervescente à natura separationem molitur, dum purior ac liquidior pars tantum salis retinet, quantum ad vini gratiam necesse habet, crassiore sale exturbato, cujus pars vasis latera incrustat, pars multi crassitiei adhærere, cumque iisdem subsidens fecum appellationem nanciscitur, ex quibus vulgus spiritum sive vinum adustum liquare solet. Sunt vero istæ feces non res inanis, quales hactenus credebantur, quippe quæ magnam tartari ex illis extrahendi copiam in se conclusam habent, pluris constantem quam ipsæ feces constite-

 rant,

rant, quia tum acetum, tum bonum tartarum ex illis exiguis ſumptibus parari poteſt.

Qui verò rem penitius rimabitur, facile viam inveniet, quâ exinde preſſum vinum refocillatum in optimum vinum redeat.

Nonnullibi, puta in Franconia, Alſatia, Auſtria, tractuque Rhenano vini proventu uberrimis, nihili fere fit hoc vini craſſamen, ſed paſſim pecudibus ſuibuſque in potu præbetur, unde propter latens tartarum bene purgata, citò pingueſcunt; ſpiritum inde proliciendi operam haud rarò dedignantur. Alibi, ubi vinum non naſcitur, maximè quibus vinum è longinquo advehitur, pluris fiunt, non ſolum ut vinum ex illis eliquetur, verum etiam exiguis cannabinis ſaccis incluſæ, huic operi adaptatis prælis decuſſatim ſubjiciuntur, promanans inde vinum alii bono miſtum ſuo pretio venditur: veruntamen cum hoc potius villum ſit quam vinum, aceto, cui optime congruit à multis deſtinatur,

ſed

ſed ſi quis ei reddere nôrit quod in expreſſione perdidit, vinum gratum ac generoſum fiet, non minus atque in principio exſtiterat: ſed conficiendi ſecretum aliorſum pertinet, hic tantum aceti & ſpiritus vini mentionem facere decrevi.

In Hollandia, Gallia, Italia hujuſmodi fecum expreſſio & aceti præparatio in frequentiſſimo uſu eſt, multis valde quæſtuoſa, qui nil aliud agunt, quam quod feces ab œnopolis coemtas torculari urgent, vinumque in acetum convertunt: craſſamentum in ſacculis reſiduum eximunt, in doliis arcte compactum Pileonibus venundant, aquæ incoquendum, quâ pileos rudes condenſant, quia lana aquâ calidâ in anguſtum cogitur, & quò ea ferventior, hòc arctius pilei conſtipati denſeſcunt. Cum enim hæc ſit tartari natura, quod aquam quâ dilutum eſt multò reddat ferventiorem, quam ignis, cumque in fecibus multum inſit tartari, cujus virtute, aqua intenſiorem caloris gradum acquirit, quod Pileo-

Pileones ignorantes fecum limositati adscribunt, tartaro inhærenti potius tribuendum, hinc singulis ahenis tantum indunt fecum, quantum ad lanæ constipationem opus esse sciunt.

Atque hoc opus est, cui expressæ feces conveniunt, sin eis major sit earum copia, quam pileones absumere nequeunt, corrumpuntur interdum, pars in vermes abit, tandem in fœtidissimam terram nulli usui idoneam mutatur. Cum eas pileonibus vendunt, tunc acetum ex expresso vino factum ipsis minoris constat, unde eis plusculum quæstus accrescit; alias non multum ex sua arte lucraturis, si à pileonibus residui emptione non subleventur. Hac ratione Belgæ, cum Gallis feces cogunt, acetum conficiunt, crassamine stipandæ lanæ pileonibus relicto.

Quo vero modo acetum confiat, paucis expediam. Oxopæi multa dolia super cantheriis pedis altitudine de terra, quibus urna acetum excipiens supponi possit, erecta loco ca-

lido disponunt, superiori fundo sublato, in medio dolio ligna decussatim constituunt, aliud foraminosum fundum sustinens, cui vinacea vino exuta ad summa usque labra insternunt, suo fundo, aliove bene quadrante operculo, ne multum aëris subintret operiunt: cum intra biduum vel triduum insertâ manu calor sufficiens percipitur, vinum quod antea fecibus expressum erat, affunditur, ut ipsa vinacea bene superet, probè coopertum dolium sic relinquitur, donec ex opposita serie aliud dolium vinaceis similiter repletum incaluerit, tunc vinum primo dolio detractum huic infunditur, donec vinacea in primo dolio iterum incalescant, primo vino denuo maceranda. Hæc mutua vini affusio ac depletio repetenda usque dum justam aciditatem consequatur, quod duarum triumve hebdomadum spacio, pro aëris caliditate fieri potest: ad extremum alii dolio infusum pro emptore reponitur, bonũ ac permanens acetum redditum. Mox primis

mis calentibus vinaccis recens vinum affunditur, prorſus ratione modò dicta, donec & hoc vinum bonum acetum evaſerit. Si multa habeas dolia, totam æſtatem poteris aceto operam dare, quod ſi & hyemen impendere animus ſit, locus fornacis beneficio calefaciendus erit.

Hoc pacto in Gallia Belgioque ex fecibus vinum preſſum, & in acetum converſum, multis unicum familiæ alendæ ditandæque adminiculum eſt.

Jam & meum inventum communi uſui producam, bonis bonum ut puto DEI donum futurum, certas quod multi in viniferis regionibus, ubi magna fecum copia parvo emitur, ſibi commodum haud aſpernandum ſint quæſituri, quod cumprimis DEO, tum mihi quoque, qui hanc ſcientiam indefeſſo labore eruerim, acceptum ferent, ſuamque gratitudinem erga egenos alacri animo facient teſtatam, ni offenſam DEI incurrere, ſibique hanc benedictionem in maledictionem degenerare velint.

Primò

Primò bonum prælum habeatur, longa trabe, à qua pondera pendent, agatur, exiguis ſaccis ad minimum 5. vel 6. amphoræ fecum eadem opera exprimantur, modo in adjuncto ſchemate delineato. Prolectum vinum vel vinaceorum ope vel alia ratione in acetum mutabis, craſſaminis ſaccis excuſſi cum ſua aquæ proportione tantum veſicæ infunde, quantum capere poteſt, ne inter deſtillandum ebulliat, impoſito alembico apta refrigeratoriũ, urge opus, ut alias vini ſpiritus igni eliquari ſolet, prodeuntem ſpiritum ſerva. (donec ejus bona ſit copia, quam ex veſica una vice rectificare, ſive claram reddere debes. Hic ſpiritus licet è ſiccis fecibus non ſit multus, ſufficiens tamen eſt impenſis aceti tartarique confectioni neceſſariis penſandis) cum inſipida aqua exſudat, ignem ſubtrahe, veſica tubum foris prominentem aperi, aquam cum fecibus per canalem in capacem prælo impoſitum ſaccum deriva, bene conſtrictum urge ut humidum à ſic-

cò fecernatur. Liquor in peculiari vafe refrigefcens ac in tartarum concretus lateribus adhærebit, reliquum inftar arenæ fidit : fecem in facco remanentem exime, in folario ficca, fub vefica juxta ligna crema, & accipies cineres acerrimos, quos vulgus clavellatos vocitat, tinctoribus utiles, quorum pretium ad minimum hanc expreffionem tartarique præparationem indemnem præftabit. Cum unam deftillationem prælo fatigas, vacuum deftillatorium recenti aqua fecibufque ut antea replebis, & dum inde fpiritum evocas, primæ feces expreffæ erunt, & continuò deftillationem eidem prælo fubjicies, aquam calidam promanantem cave priori jungas, fed fingulis deftillationibus fua vafa tribue: poftridie primam aquam ex qua tartarum ad fundum feceffit, loco recentis aquæ deftillationi tertiæ adhibe, fcilicet in ea novas feces diffolvendo ac deftillando, ut docui: quartæ deftillationis feces fecundâ aquâ, ex tartaro demiffo reliquâ diluantur, &
fic

ſic deinceps, quo compendio nullam tartari jacturam facies, ſed quod in aqua remanſit, ex novis fecibus quibus affunditur incrementa ſumet, & ſuum lucrum dabit. Quod ſi velis; acidam iſtam aquam ex qua tartarum ſecretum eſt, animare, pauciſque impenſis ex frumento arborumque fructibus vitam ſive animam reddere poteris, ut iterum vinum fiat, primo ex fecibus preſſo haud diſſimile, eadem methodo in acetum mutandum (quia acorem jam habet, ſola vita ſeu anima, & à corruptione præſervatorium ipſum deficit) procedendi modum callenti inſigne lucrum accreſcet: Si adminiſtrationem neſcis, fac quod juſſi, & loco communis aquæ hâc acidâ duras feces liqua, & tartarum bonum habebis. Poteſt verò etiam aliis uſibus illa languida aqua adhiberi, quos in libelli calce indigitabo. Hoc age, ne nimio igne feces adurantur, ſpiritus fæteat, & veſica perdatur, quod præcavebis, ſi fundum lardo inungas prius, quam aquam fecibus gra-

 vem

vem infundas, ſpiritumque elicias. Poſſem hic etiam compendium indicare, ne feces, ſi vel ſiccas immiſeris aduſtione periclitentur, ſed prolixum foret, lectori tædium pariturum: ſi modo quæ ſcripſi gnaviter cures, rebus tuis non malè conſulueris.

Cum bonam tartari quantitatem ex fecibus collegiſti, externa ſpecie non elegans, ſed cæno vel arenæ ſimillimum, ulterius pergendum, ut vel in chryſtallos pulcherrimas vel in magna fragmenta ad vaſis latera redigatur, quod ſequenti ratione efficies: Veſicam limpidâ aquâ reple ad ſummum ferè, probè bullienti aquæ parum de granulato tartaro ſolvendum immitte, bacillo ad fundum demiſſo explores num colliquerit, addę per vices plus, donec in aqua nil amplius liqueat, quod ſic deprehendes: Scutellam ſtanneam hoc liquamine impleto, ſi actutum cuticulam vel cremorem contrahit, indicio ſit quod ſatis habeat tartari ad producendas cryſtallos, ſin minus, plus tartari immitte,

te, donec hoc ſignum in patella animadvertas. Dum bullit, ſpumam perforata ænea radicula ſublatam ſicco craſſamento adde, quod ob adhærens tartarũ iiſdem clavellatis cineribus, ſi crematur, conducit: Cum coctura ſat tartari hauſit, per cupreũ canalẽ ex veſicæ tubo in mundam excipulum deferatur, ubi, dum aqua infrigeſcit, cryſtalli latera incruſtabunt: Aquam reſiduam iiſdem rebus applica, melius facturus, ſi eam in vinum acetumvè mutaveris, cryſtalleum tectorium in vaſe maneat, nam ſi novam cocturam addideris, majores & elegantiores fient cryſtalli pluris venales, quia quò craſſius hoc carius quoque tartarum cenſetur, & ſic quamvis cryſtallis tuis craſſitiem conciliabis. Cum ſatis videbitur, reliquas ſolutiones alii vaſi infundes; primum in quo tartarum concrevit, ſua ſponte ſicceſcat, mox ejus latera gravi ictu foris percute, & fragmenta tartari magna decident, quod pro lubitu divendes, vas eidem labori adhibito.

Hæc eſt exacta deſcriptio ex vilibus fecibus probum acetum, multis artibus, neceſſarium tartarum producendi, bonumque tibi facili negotio theſaurum juſte comparandi.

Jam vinum quod nonnullis aduſtum vocare libet, ſive ſpiritum vini, ex vini fecibus abſque ullis impenſis eliciendum aggredior.

Poſtquam vinum defæcatum eſt transfuſum, feces veſica excipe, adde aquæ quantum inhærentis tartari diſſolutio exigit, ſuccende ignem, feces in fundo lignea ſpatha diligenter agita, ne adurantur, cum manus aquæ fervorem diutius non ferunt, ſpirituſque prorumpunt, tolle ſpatham, alembico applicato deſtilla, donec nullum ſpiritum, ſed merum phlegma percipias: liquamen in ſaccum prœlo ſubjacentem per canalem deriva, arcte conſtrictum urge, & habebis vini ſpiritum per deſtillationem, tum & tartarum per expreſſionem, concretionem, cryſtalliſationem cum duplici fœnore, ut mox clarius oſtendam: ut

priusquam te operi accingas certus ſis,quantum inde lucri ſit ſperandum, ne fruſtra operam & oleum perdas, ſed præmiſſa ſupputatione quid factu ſit conſultius maturè decernas.

Exempli gratia. Si 5. fecum amphoras commercer, ſingulas dimidio thalero, quinque amphoræ duos imperiales cum dimidio conficient; ex his 2. amphoras vini exprimo, 2. amphoræ in ſaccis remanent, una amphora tranſvaſando perire creditur, cum tamen rarò 4. quartarii vaſis adhæreſcentes pereant: duas vini amphoras in acetum redigo, 2. craſſaminis amphoris aquâ dilutis,ſpiritum vini evoco, tartarum exprimo: Hoc vinum igne liquatum, unà cum fecibus tartaro exutis, crematione in cineres clavellatos redactis, ſumptus aceti tartarique præparandi exæquant: binæ verò fecum amphoræ à 40. uſque ad 100. libras tartari reddunt, prout vinum dulcius auſteriuſque fuerit, (ſiquidem auſtera plus tartari præbent quam matura.) quod ſi tantum

tum 40. libras ſuppeditent, ſingulas 2. albis venales, hoc tartarum fecum pretium refundit, liquamen ſpirituoſum nec non cineres clavellati, ligna redimunt, & 2. expreſſi vini amphoras pro additamento habebis in acetum redigendas.

Vel, ſi 2. fecum amphoras uno imperiali redimas, primo detrahes ſpiritum, mox fere 10. libras tartari exprimes, junctim uno thalero venalis, quantum pro fecibus expenderas; omnis ſpiritûs liquor quæſtui erit, egregio brevi diteſcendi labore. Demus, amphoram conſtare thalero, & non plus quam 9. pondo tartari præbere, quæ ſingula 2. bazeniis ſive 4. albis veneant: licet fex feci plurimum præſtet, rarò tamen tam inanes reperiuntur feces, quæ non tantum tartari contineant quantum ipſæ valebant; imò in Rhenanis, Franconicis, Auſtriacis, una amphora uno thalero comparata, ſæpenumero 50. vel plura tartari pondo fundit. Notandum præterea, ſi feces magno veneant,

ipſum

ipſum acetum, tartarum, ardentemque vini ſpiritum vilia eſſe non poſſe, quia illarum caritas ex vini inopia dependet: ſi vero feces ſint caræ, acetum ſpiritus, tartarumque vilia, (quod tamen nec factum, nec unquam auditum fuit) ut expreſſi tartari copia fecum pretium non redimat, neque etiam acetum vinumque ſpirituoſum non plane gratis haberi poſſint, hoc tamen commodi præ aliis, ex ſolo aceto vinoque ardente victitantibus, habebis, quod tartarum cineresque clavellati ex vini eliquati quiſquiliis uſtione collecti, ab aliis verò rejecti, tibi ſubſidio veniant, ut ſpiritus vini tibi minoris conſtans pluris quam alias venundari poſſit. Si ergo ille ex ſola vini expreſſione ſpirituſvè deſtillatione quæſtum facit, quanto magis tu, qui & acetum & ſpiritum ex iiſdem fecibus gratuito acquiris?

Adhuc unum, confirmationis loco ſubjiciam: Si 8. fecum amphoræ 4. thaleris emptæ, 4. vel 6. amphoras aceti, unamvè vini ardentis reddant,

illud acetum ſpirituſvè 10. vel 12. imperialibus divenditur: preſſæ vel deſtillatæ feces ſi 50. vel 60. tartari libras dent, pretium quo feces primò mercatus eram, refundunt: ſin minor ſit tartari quantitas, nihilo minus acetum vel ſpiritus parvo conſtabit, quæ meliora facta communi pretio, vel communi bonitate facta vilius vendens emptores præ aliis allicies.

Penſita rem, & tam quæſtuoſam ſcientiam nuſpiam viſam vel auditam eſſe animadvertes. Eâ utere, ut inſigni DEI dono, cujus honori, nec non egentis proximi utilitati ſi candido pectore litaveris, hanc benedictionem majori tuo tuorumque commodo ceſſuram experieris.

Excipiat non nemo, artem quidem inaudi am & quæſtuoſam eſſe, ſed non omni ætati ac conditioni convenire, quia non omnes negotiandi peritia pollent, vel ab ea multi abhorrent, cum peccatum inter emptorem & venditorem, ut clavum inter parietis lapides hærere, ſcriptura diſerte teſtetur,

tur, cui respondeo, quod cuivis Christiano honesta occupatio ad sui suorumque sustentationem divinitus sit permissa, ne proximum ulla in re gravare necesse habeat. Nemini enim vitio vertendum, si una vel alia ratione victum quærat, veteres in veteri juxta ac novo Codice laudabili exemplo testatum fecerunt.

Hæc est vera vini ex fecibus exprimendi & in acetum redigendi, spiritûs ac tartari proliciendi, quisquiliasque incinerandi doctrina.

Restat ut usus quibus aqua de tartaro reliqua cum fructu adhibetur recenseam. Præsciendum verò est, acorem in ista aqua nil esse aliud quam solutum tartarum, quod ad vasis latera crystallinam formam non susceperat: quicquid ergo vulgari tartaro aquâ diluto efficitur, idem hac acidâ aqua præstari potest.

Aquam tartarisatam cum vel absque salis additamento cuprum dissolvere nemo nescit, ut in viliorum monetarum, vasorumque argenteorum

dealbatione apud argyropæos videre est, qui in monetæ vasorumvè argenteorum superficie hærens cuprum coctione auferunt, argento, quasi nihil cupri mistum habeat, apparente. Huic operi prædicta aqua commodissime applicanda esset; verùm cum ejus magna quantitas in fecum elaboratione remaneat, vix melius quam sequenti modo impenditur. Hæc aqua, si ei viliores cupri marcasitæ passim obviæ, nec cum fructu aliàs fundendæ, vel etiam rejectaneæ scoriæ incoquantur, cuprum earum intra se absorbebit, immitte ferramenta, & in cuprum exaltabuntur, vel cuprum per aquam extractum ferri adjectione præcipitatur, peracta hac ferri gradatione in æs, quod lutosum cœnum externa specie referet, limpida aqua edulcoratur, pulcherrimum cuprum, vel optimo, ignis vi eliquato, æri bonitate non cedens excoquitur. Qui labor valde fructuosus est, quia aqua tartarisata ex hoc labore plurima provenit, sed quò facilius in æs agat, illud

ex pyrite extrahendo, ſalis momentum dum bullit, aſpergendum.

Sed ſi æris pyritæ nimio ſulphure abundent, quod tamen in ignobilioribus marcaſitis rarò evenit, torrendi prius ſunt, ut ſulphur comburatur, tum terendi, demum cum aqua tartariſata coquendi, ferroque præcipitandi; quo pacto plus cupri acquiritur atque in ipſo pyrite fuerat, quia dum præcipitatur, ferri pars in æs exaltatur, pars in vitriolum abit, nativo duritie diſſimile; manet enim viridis ſolutio, qua telæ pannique æquè denigrantur atque vulgari vitriolo: ſutoribus etiam corio nigrore inficiendo optimum atramentum præbet: & cum quercino ligno atrum colorem lignis conciliare, aptum natum eſt.

Si hæc vitriolata aqua in ferreo aheno ad ſiccitatem decoquatur, reſiduumque forti igne fundatur, tenaciſſimum ferrum nanciſceris mirabilium virtutum, bono cupro ſi non præferendum, ad minimum conferendum. Sic & communis pyrites ferri, melius

melius ſquamæ vel limatura, ſi cum vini fecibus ſpiritu orbis in globulos redigatur, dum fundis, ferrum maxime ductile purumque prodibit, pluribus uſibus quam vulgare ferrum conveniens: quos labores ſi quis aggredietur, non ſpernendos fructus ex illis percipiet.

Non præter rem fuiſſet, modum annectere, quo tam tartaro quam cineribus intra tuos parietes utaris, nec foris venum exponere cogaris, ſed res foret prolixior, præſenti negotio magis noxia quam proficua. Hic ſubſiſto, meliora, ſi bono DEO viſum fuerit, cum tempore daturus.

FINIS.